

## Année scolaire 2025/26 MENUS ECOLE RPI BELVES-SAGELAT Période 2: du 03/11 au 19/12/25



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03 au 07 novembre	Feuilleté au fromage Cuisses de poulet Ratatouille/semoule Fruit	Betteraves crues et graines Bolognaise de légumes Crème dessert au chocolat	Rillettes de thon/ciboulette Poisson pané Jardinière de légumes Compote pomme/vanille	Blé au surimi/mayonnaise Rôti de porc Haricots plats Gâteau à I 'ananas
10 au 14 novembre	Velouté aux légumes Pizza Salade Yaourt au caramel	armistice 1918	Carottes râpées au citron Poisson sauce curry Pomme de terre vapeur Pomme	Velouté citrouille Spaghettis à la carbonara Parmesan Kiwi
17 au 21 novembre	Salade composée Blanquette de veau Riz Salade de fruits	Taboulé Quiche chèvre et brocolis Crème dessert à la vanille	Potage Poisson sauce citron Semoule fruit	Potage Sauté de poulet Pâtes Fromage blanc sucré
24 au 28 novembre	Pêche au thon Tagliatelles à la bolognaise Flan vanille nappage caramel	Salade de pois chiches Gratin de légumes Gâteau aux noix	Taboulé à la menthe Poisson pané Flageolets Yaourt à la fraise	Velouté au potimarron Escalopes panées de poulet Polenta et piperade Poire
01 au 05 décembre	Cèleri et carottes à la vinaigrette Escalopes de dinde à la crème Riz Orange	Brocolis en salade Risotto à la courgette Panna cotta aux fruits rouges	Rillettes au poulet Lieu noir sauce hollandaise Blé pilaf Fromage blanc aromatisé	Betteraves crues/noix Couscous à la viande Bûche au chocolat
08 au 12 décembre	Concombres en salade Cuisses de poulet Gratin aux choux-fleurs Donuts sucré	Vermicelle à la tomate Croques monsieur végétarien Salade verte Yaourt à la framboise	Haricots verts à la vinaigrette Lasagnes aux épinard et poisson Pomme	Velouté aux légumes Hachis parmentier de canard Compote pomme/cannelle
15 au 19 décembre	Feuilleté aux légumes Sauté de poulet/coco/curry Boulgour Clémentines	REPAS DE NOËL "SURPRISE"	Potage Poisson sauce citron Semoule Fruit	Salade chou/pomme/emmental Saucisses de Toulouse Purée carottes et pommes de terre Yaourt à la vanille

Respect de la saisonnalité avec des légumes et des fruits frais. Plats "fait-maison" avec des approvisionnements locaux et/ou bio.

Utilisation de produits congelés en cas de non-réception de la marchandise.